

tarte au coco et chocolat blanc

Alliance harmonieuse de saveurs douces et vanillées : une tarte délicate garnie d'une crème à la noix de coco et au chocolat blanc.



ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 50 g de chocolat blanc
- 250 g de pâte sablée
- 200 g de noix de coco râpée
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 75 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche épaisse

- beurre pour le moule
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de Maïzena

matériel :

moule à tarte de 26 cm de diamètre /
papier sulfurisé / légumes secs /
passoire fine

Assez facile ★★★

Coût 🧠 🍷 🍷 🍷

Macération 15 min

🔪 Préparation 45 min

🍳 Cuisson 35 min



1 La cuisson à blanc

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez 250 g de pâte sablée. Garnissez-en un moule à tarte beurré de 26 cm de diamètre. Piquez-la avec une fourchette. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de légumes secs. Faites-la cuire au four pendant 20 min, puis retirez le papier et les légumes. Réservez.



2 Le lait au coco

Versez 75 cl de lait dans une casserole. Ajoutez 1 gousse de vanille fendue en deux et 125 g de sucre en poudre. Faites chauffer à feu moyen. À l'ébullition, retirez du feu. Ajoutez 150 g de noix de coco râpée dans le lait chaud. Mélangez, couvrez la casserole et laissez macérer pendant 15 min.



3 La crème pâtissière

Ôtez la vanille et filtrez le lait à travers une passoire fine en tassant la pulpe à l'aide d'une cuillère, de façon à recueillir le lait de coco. Incorporez 4 jaunes d'œufs et 50 g de Maïzena. Mélangez et portez à ébullition à feu doux. Laissez cuire en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème pâtissière.



4 Le chocolat blanc

Faites bouillir 10 cl de crème fraîche. Hors du feu, faites-y fondre 50 g de chocolat blanc en petits morceaux. Versez le chocolat fondu dans la crème pâtissière. Étalez le mélange sur le fond de pâte. Parsemez de 50 g de noix de coco. Faites cuire au four pendant 15 min jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

À l'avance

- Vous pouvez préparer le lait de coco la veille, et la crème pâtissière plusieurs heures à l'avance.
- Avant d'incorporer le chocolat fondu, faites réchauffer la crème pâtissière au bain-marie ou bien au four à micro-ondes.

L'avis du gourmet

Servez la tarte tiède ou chaude, dès la sortie du four. En accompagnement, proposez un vin blanc frais et pétillant ou un champagne.

Secrets de fabrication

- À défaut de vanille en gousse, parfumez le lait avec 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide ou en poudre.
- Vous pouvez remplacer la Maïzena par de la fécule de pomme de terre.
- Après l'ébullition, laissez épaissir la crème pâtissière environ 5 min sur feu doux, sans cesser de remuer au fouet à main.
- Incorporez le chocolat blanc hors du feu et laissez-le fondre doucement dans la crème fraîche très chaude. Évitez d'y toucher avant qu'il n'ait entièrement ramolli. Alors seulement, lissez à la cuillère en bois.

© MMV Literary Rights International, printed in U.S. Encyclopédie
« Chocolat, pâtisserie et confiserie » Ne peut être vendu séparément.
Photos: SHOOTPOU/Retna - Murétna, Alberto 02 877 040-01.

tarte au flan et aux framboises

Un flan pâtissier estival, surmonté de framboises et parfumé à la vanille.
Le fond en pâte sablée croustille comme du biscuit !



ingrédients pour 6 personnes

- 350 g de framboises
- 250 g de pâte sablée
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- beurre pour le moule

- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- 75 g de farine

matériel :

tourtière de 26 cm de diamètre / papier sulfurisé / légumes secs / passoire fine

Assez facile ★ ★ ★

Coût 🐷 🐷 🐷

🔪 Préparation 50 min

🍳 Cuisson 40 min

🧊 Réfrigération 2 h



Pour changer

De nombreux petits fruits conviennent pour recouvrir le flan pâtissier : griottes, mirabelles, raisins frais, mûres, myrtilles, cassis, groseilles...

Tout dépend de la saison et des opportunités du marché !

L'avis du gourmet

Servez cette tarte de plein été bien froide, après plusieurs heures de réfrigération, et vous l'apprécierez plus encore ! Accompagnez-la de crème fouettée ou d'une chantilly maison. Proposez un vin de Savoie pétillant ou un crémant de Loire.

1 Le disque de pâte

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez 250 g de pâte sablée en lui donnant la forme d'un disque de 26 cm de diamètre. Déposez le disque de pâte au fond d'une tourtière tapissée de papier sulfurisé beurré. Piquez la pâte à la fourchette. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de légumes secs.

2 La crème pâtissière

Faites cuire la pâte au four pendant 15 min. Entre-temps, faites bouillir 50 cl de lait et 1 cuil. à café de vanille liquide. À part, fouettez 4 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre et 75 g de farine. Versez-y le lait bouillant. Faites cuire 5 min sur feu doux. **Transvasez la crème sur le fond de pâte.**



3 La cuisson au four

Glissez la tourtière dans le four préchauffé. Faites cuire pendant 20 min jusqu'à ce que le flan ait pris. Triez et essuyez délicatement 350 g de framboises. Ôtez la tarte du four et **disposez les framboises à la surface du flan, en les rangeant sur une seule couche.** Remettez au four pendant 5 min.

4 Les finitions

Dès la sortie du four, **saupoudrez la tarte de 1 cuil. à soupe de sucre glace tamisé à l'aide d'une passoire fine.** Laissez refroidir entièrement. Démoulez la tarte. Disposez-la sur un plat et placez-la au réfrigérateur pendant 2 h. Saupoudrez de 1 cuil. de sucre glace et dégustez bien frais.

Secrets de fabrication

- Utilisez de préférence une tourtière à fond amovible, ce qui vous permettra de démouler plus facilement la tarte. Si vous disposez d'un moule à revêtement anti-adhésif, il est inutile de le tapisser de papier sulfurisé : une fine couche de beurre fera l'affaire.
- Pour obtenir un disque de pâte parfaitement rond, placez le moule sur la pâte étalée et découpez le contour avec un couteau.
- Vous pouvez parfumer la crème pâtissière avec 1 ou 2 cuil. à soupe de kirsch.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Choclat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCK/Photo 123 / L'Immaginaire 02 677 038-05.

tarte aux pêches et au poivre

La délicate saveur des pêches est relevée par le poivre de Cayenne et le poivre du moulin. Surprenez vos invités par cette pointe d'exotisme !



ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 4 pêches jaunes
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 sachet d'épaississant pour crème
- 1 œuf
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 125 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre en poudre + 3 cuil. à soupe

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel et de poivre
- quelques feuilles de menthe (décor)

matériel :

moule de 24 cm de diamètre / batteur électrique

Assez facile ★★★

Coût 🐷🐷🐷

🕒 Préparation 30 min

🕒 Cuisson 20 min



1 La préparation de la pâte

Dans un saladier, assemblez 250 g de farine, 1 pincée de sel et 50 g de sucre en poudre. Mélangez. Ajoutez ensuite 125 g de beurre préalablement ramolli. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte friable. Incorporez 1 œuf, mélangez encore. **Roulez la pâte en boule**, placez-la dans un bol et laissez-la reposer 5 min.

2 La préparation des pêches

Plongez 4 pêches dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 secondes. Refroidissez-les à l'eau froide puis égouttez-les. Pelez les pêches avec un petit couteau ; la peau doit s'enlever très facilement. Toujours avec un couteau, découpez les pêches pelées en quartiers de 1 cm d'épaisseur. Placez-les dans un bol.



3 L'assemblage

Étalez la pâte et placez-la dans un moule de 24 cm de diamètre. Faites-la cuire 20 min à 180 °C (th. 6). Une fois cuite, laissez-la refroidir avant de la démouler. Battez 50 cl de crème liquide en chantilly avec 3 cuil. à soupe de sucre en poudre et 1 sachet d'épaississant. **Étalez la moitié de la crème sur la pâte et recouvrez de quartiers de pêche.**

4 La finition

À l'aide d'une cuillère, recouvrez les pêches d'une couche de crème. Lissez à la spatule, puis déposez des quartiers de pêche tout autour de la tarte. Décorez de feuilles de menthe. Avec le moulin, saupoudrez très légèrement la tarte de poivre. Saupoudrez également, aussi régulièrement que possible, avec 1 pincée de poivre de Cayenne.

Pour le décor

- Pour apporter une note de couleur à cette excellente tarte, saupoudrez-la de fruits confits coupés en petits dés.
- Vous pouvez aussi ajouter 1/2 cuil. à café de cacao en poudre dans la crème battue.

L'avis du gourmet

Servez cette tarte avec un coulis de fraises, de framboises ou une crème anglaise. Idéalement, n'attendez pas plus de 6 h après sa préparation pour la servir, car la pâte risquerait de se ramollir.

Secrets de fabrication

- Pour bien réussir la crème battue, placez la crème liquide au moins 2 h au réfrigérateur avant de l'utiliser.
- Égouttez soigneusement les quartiers de pêche pour éviter que la tarte ne se ramollisse trop vite.

Conseil minceur

- Allégez cette recette en remplaçant la crème liquide par une crème «light».
- Vous pouvez aussi diminuer la quantité de crème fouettée et la remplacer par autant de quartiers de pêche.

© MMV Literary Rights International, printed in U.E. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos STOCKFOOD/Acto : Bees, Peter D2 677 039-08.

tarte au caramel et cacao

Une tarte fine d'une remarquable légèreté où s'équilibrent en belle harmonie la douceur du caramel et la puissance du cacao.



ingrédients pour 6 personnes

- 2 cuil. à soupe de cacao amer
- 2 œufs + 1 jaune
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 75 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de cassonade

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

moule à tarte rectangulaire /
petite passoire / aluminium ménager /
légumes secs

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Cuisson 45 min



1 La pâte Brisée

Mettez 200 g de farine, 1 pincée de sel et 100 g de beurre en petits dés dans une jatte. **Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.** Ajoutez 1 jaune d'œuf et 3 cuil. à soupe d'eau. Formez une boule.

2 La cuisson de la pâte

Étalez la pâte et garnissez-en un moule rectangulaire beurré. **Piquez-la à la fourchette.** Recouvrez-la d'aluminium ménager et de légumes secs. Faites cuire 15 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).



3 Le caramel liquide

Mélangez 75 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. **Faites cuire sur feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.** Hors du feu, versez 5 cl d'eau froide dans la casserole pour obtenir un caramel liquide.

4 Le caramel au cacao

Ajoutez 25 g de beurre en petits morceaux en donnant un mouvement de rotation à la casserole jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu. **Incorporez 2 cuil. à soupe de cacao amer tamisé à l'aide d'une petite passoire.** Mélangez bien.



5 La finition de la garniture

Fouettez 2 œufs entiers et 150 g de crème fraîche épaisse dans un bol. **Transvasez le contenu de la casserole dans la jatte en mélangeant au fouet à main.** Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

6 La cuisson

Sortez le fond de pâte du four; ôtez l'aluminium ménager et les légumes secs. **Versez la garniture sur la pâte** et faites cuire au four pendant 25 à 30 min. Dès la sortie du four; saupoudrez de 1 cuil. à soupe de cassonade. Servez tiède.

Pour changer

- En conservant les mêmes proportions de pâte et de garniture, réalisez 6 tartelettes individuelles, ou des petits fours en forme de barquettes, ou encore des mini-tartelettes. Décorez-les de grains de café en chocolat ou de cheveux d'ange en caramel.

L'avis du gourmet

Vous dégusterez cette tarte de préférence tiède ou froide. Très légère, elle peut être servie au moment du dessert. Pour l'accompagner, proposez un vin blanc moelleux (montravel, bonnezeaux) qui saura exalter l'arôme du caramel.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez préparer la pâte Brisée la veille et la conserver dans le bas du réfrigérateur, emballée dans du film alimentaire. Sortez-la 2 h à l'avance pour qu'elle soit plus facile à étaler.
- Au moment de verser l'eau froide dans le caramel, écartez-vous légèrement de la casserole pour ne pas risquer de vous brûler. Versez l'eau tout doucement pour ne pas provoquer d'éclaboussures.

tarte meringuée au chocolat

Festonnée de meringue et cuite dans un écrin de pâte sablée fine et biscuitée, la tarte au chocolat change d'allure et de saveur !



ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de chocolat noir riche en cacao
- 5 œufs
- 105 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 190 g de farine fluide (+ pour le moule)
- 50 g de cassonade
- 150 g de sucre en poudre

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre /
papier sulfurisé / légumes secs / grille /
poche munie d'une douille cannellée

Assez facile

★★★

Coût

👤💰💰💰

🕒 Préparation 1 h

Repos 1 h

👉 Cuisson 45 min



1 La pâte sablée

Dans une jatte, réduisez en pommade 80 g de beurre ramolli. Ajoutez 75 g de sucre en poudre et mélangez soigneusement à la cuillère en bois. Incorporez, un par un, 2 jaunes d'œufs. Intégrez peu à peu 190 g de farine fluide. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

2 La cuisson à blanc

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte de 24 cm de diamètre, beurré et fariné. Piquez la pâte à la fourchette. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de légumes secs. Glissez-la dans le four et faites-la cuire pendant 15 min à blanc.



3 La garniture

Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Hors du feu, ajoutez 25 g de beurre ramolli. Dans une jatte, fouettez 3 œufs avec 50 g de cassonade et 20 cl de crème fraîche. Incorporez le mélange au chocolat fondu. Versez la garniture sur le fond de pâte précuit.



4 Les festons de meringue

Glissez la tarte au four et faites-la cuire 25 min. Laissez-la tiédir sur une grille. Montez 2 blancs d'œufs en neige ferme. À mi-parcours, ajoutez 75 g de sucre en poudre. À l'aide d'une poche à douille, décorez la tarte de festons de meringue. Faites-les dorer 5 min sous le grill du four.

Pour changer

Vous pouvez réaliser cette tarte avec du chocolat au lait ou du chocolat praliné. Pour gagner du temps ou si vous n'êtes pas expert en pâtisserie, utilisez une pâte sablée prête à l'emploi.

L'avis du gourmet

Cette tarte d'une élégante présentation est particulièrement recommandée en fin de repas. Accompagnée d'un banyuls, d'un maury ou d'un rasteau, elle mettra vos papilles en fête !

Secrets de fabrication

- La pâte sablée est assez difficile à étaler car elle est très friable. Pour plus de facilité, posez la boule de pâte sur une feuille de papier cuisson et étalez-la au rouleau en lui donnant la forme d'un grand disque. Glissez la feuille et la pâte directement dans votre moule. Dans ce cas, inutile de beurrer et de fariner le moule.
- Avant de glisser la tarte au four pour la cuisson définitive avec la garniture au chocolat, protégez la bordure de pâte avec de l'aluminium ménager, évitant ainsi une trop forte coloration.

tarte aux myrtilles

Une délicieuse tarte de fin d'été que vous aurez plaisir à confectionner avec ces jolies baies bleutées, fruit de votre cueillette.



ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de myrtilles
- 230 g de pâte feuilletée
- 4 biscuits à la cuillère
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de lait
- 15 cl de crème fraîche épaisse

- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre /
fouet à main / robot ménager

Assez facile ★★ ★

Coût 🍷 🍷 🍷

🕒 Préparation 20 min

🕒 Cuisson 30 min

Repos 15 min



1 Le fond de tarte

Étalez 230 g de pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur, sur le plan de travail légèrement fariné. Garnissez-en un moule à tarte de 24 cm. **Coupez le surplus de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur le haut du moule.** Piquez le fond à la fourchette. Réservez le moule au réfrigérateur.

2 La crème

Cassez 2 œufs dans une jatte, ajoutez 2 cuil. à soupe de lait et brouillez les œufs à la fourchette sans trop les battre. Versez ensuite 15 cl de crème fraîche épaisse, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. **Mélangez doucement le tout avec un fouet à main.**



3 Les fruits

Préchauffez votre four à 225 °C (th. 7-8). Versez 250 g de myrtilles dans une passoire, passez-les sous un filet d'eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant. Brisez 4 biscuits à la cuillère entre vos doigts, mettez-les dans le bol du robot ménager et réduisez-les en poudre.

4 La finition

Étalez la poudre de biscuit régulièrement sur tout le fond de tarte. Déposez les myrtilles par-dessus, puis nappez de crème en la versant avec une cuillère à soupe. Mettez au four et faites cuire pendant environ 30 min. Laissez reposer la tarte 15 min avant de la démouler sur une grille.

Votre marché

Si vous n'avez pas de myrtilles fraîches, utilisez des myrtilles surgelées (qu'il n'est pas nécessaire de décongeler) ou des fruits en bocal.

L'avis du gourmet

Retrouvez, grâce à cette tarte, tout le parfum des sous-bois et le charme de la cueillette des fruits sauvages. Servez-la tiède ou froide.

Secrets de fabrication

- Inutile de beurrer le moule car la pâte feuilletée est suffisamment grasse en elle-même pour ne pas attacher.
- Le repos au réfrigérateur évite à la pâte de se déformer pendant la cuisson.
- Prenez soin d'ôter toutes les petites queues qui seraient restées attachées aux myrtilles.
- Vous pouvez remplacer la poudre de biscuit par de la chapelure ou de la poudre d'amandes : cette couche est destinée à absorber le jus rendu par les fruits.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas D2 677 011-07.

Variante

Couvrez le fond de pâte de confiture de myrtilles, étalez les fruits dessus et mettez au four.

tarte au potimarron et au chocolat

Un véritable dessert d'hiver, dans lequel la saveur douce du potimarron est relevée par la présence magique du chocolat.



ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 petit potimarron (750 g)
- 160 g de « Pralinoise »
- 2 pincées de cannelle
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuil. à café de sucre en poudre

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

marmite à pression / moule à tarte de 24 cm de diamètre / fouet à main / papier sulfurisé / haricots secs

Assez facile

★★★

Coût

👤👤👤

🕒 Préparation 20 min

Repos 1 h 15

👉 Cuisson 45 min



La pâte

Mélangez rapidement 125 g de farine avec 1 cuil. à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 60 g de beurre. Roulez la pâte en boule, laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur. **Coupez le potimarron en morceaux**, retirez les graines et les fibres, ôtez la peau. Mettez la pulpe dans une marmite à pression.



La garniture

Ajoutez 3 cuil. à soupe d'eau et faites cuire pendant 10 min. Réduisez le potimarron en purée. **Incorporez à cette purée chaude 160 g de «Pralinoise» coupés en morceaux.** Ajoutez ensuite 2 pincées de cannelle, 10 cl de crème fraîche liquide et 1 jaune d'œuf. Mélangez très soigneusement et laissez refroidir.



Le fond de tarte

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, garnissez-en le moule. Piquez le fond de tarte à la fourchette, **recouvrez-le de papier sulfurisé et remplissez-le de haricots secs.**



La finition

Mettez le moule au four et laissez cuire 10 min. Sortez la tarte du four, enlevez les haricots et le papier. **Étalez régulièrement la garniture sur le fond de pâte** et lissez la surface avec une spatule. Remettez au four et faites cuire 20 à 25 min. Laissez reposer 15 min avant de démouler.

Votre marché

- Achetez un petit potimarron d'environ 12 cm de diamètre. Si vous en trouvez un plus gros, réservez une partie de la pulpe pour la servir en légume lors d'un autre repas.
- La «Pralinoise» est une spécialité à base de chocolat praliné, plus molle que le chocolat noir, vendue au même rayon que tous les chocolats.

L'avis du gourmet

Vous dégusterez cette tarte riche mais néanmoins tellement savoureuse, nature ou avec de la glace à la vanille ou de la crème fouettée. Accompagnez-la d'un banyuls ou d'un rivesaltes.

Secrets de fabrication

- Ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau à la pâte si vous avez du mal à amalgamer les ingrédients. Travaillez très peu et très rapidement pour que la pâte soit croustillante.
- Munissez-vous d'un couteau bien tranchant pour ôter l'écorce du potimarron. Coupez-le en tranches pour vous faciliter la tâche.
- Si vous n'êtes pas pressé, faites cuire le potimarron entier au four ; vous l'éplucherez ensuite.

tarte aux fruits d'automne

Avec ses pommes, ses poires fondantes et ses raisins, l'automne est une saison **riche en saveurs réunies dans cette tarte délicieusement parfumée.**



ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 400 g de pommes
 - 1 grosse poire
 - 125 g de grains de raisin
 - 1 banane
 - 150 g de pâte feuilletée toute prête
 - 1 pincée de cannelle
 - 1 pincée de vanille
 - 1 cuil. à soupe de cognac
 - 1 œuf
 - 10 cl de lait concentré
 - beurre pour le moule
 - 30 g de sucre en poudre
- matériel :**
moule à tarte de 22 cm de diamètre

Facile**Coût**

⤵ Préparation 25 min

👉 Cuisson 50 min



1 La compote de pommes

Épluchez 400 g de pommes, coupez-les en morceaux, faites-les cuire 10 à 15 min à couvert avec 2 cuil. à soupe d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Écrasez-les à la fourchette et faites dessécher la compote quelques minutes en remuant.



3 La crème

Cassez 1 œuf dans une jatte, ajoutez 30 g de sucre, 10 cl de lait concentré, 1 cuil. à soupe de cognac, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de vanille. Battez à la fourchette. Lavez 125 g de raisins, pelez chaque grain et retirez les pépins.



5 La composition de la tarte

Déposez les lamelles de poire par-dessus, les unes à côté des autres. Intercalez une rondelle de banane entre les lamelles de poire, rangez le reste de la banane au centre. Parsemez le tout de grains de raisin.



2 Le fond de tarte

Préchauffez votre four à 250 °C (th. 8-9). Beurrez légèrement un moule à tarte. Étalez 150 g de pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur, garnissez-en le moule, piquez le fond et le tour avec la fourchette et réservez au frais.



4 Les fruits

Pelez 1 grosse poire, coupez-la en quatre, enlevez le cœur et détaillez-la en lamelles d'environ 4 mm d'épaisseur. Épluchez 1 banane et coupez-la en fines rondelles biaisées. Étalez la compote de pommes sur le fond de tarte.



6 La cuisson

Versez doucement le contenu de la jatte sur les fruits. Placez dans le four chaud, laissez cuire 5 min, puis ramenez la température à 210 °C (th. 7). Prolongez la cuisson de 30 min. Laissez reposer la tarte 5 min avant de la démouler.

Votre marché

- Choisissez une poire comice d'au moins 250 g.
- Prenez de préférence du raisin blanc à gros grain Italia.
- Vous pouvez remplacer le lait concentré (à 7,5 % de matière grasse) par de la crème fraîche liquide.

L'avis du gourmet

Les fruits de la garniture sont mis en valeur par la couche de compote de pommes. Dégustez cette tarte avec un muscat de Rivesaltes ou un muscat de Frontignan.

Secrets de fabrication

- Laissez refroidir la compote de pommes avant d'en garnir le fond de tarte.
- Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail légèrement fariné ou, pour gagner du temps, employez de la pâte déjà étalée.
- Mieux vaut peler et épépiner le raisin pour ne pas être gêné à la dégustation. Ôtez les pépins du raisin avec la pointe d'un petit couteau.
- Si vous ne disposez pas d'un moule à fond amovible, aidez-vous de 2 spatules larges pour démouler la tarte. Laissez-la refroidir sur une grille à pâtisserie.

© MMV Literary Rights International, printed in U.E. Encyclopédie
- Chocolat, pâtisserie et confiserie - Ne peut être vendu séparément.
Atlas, 03 677 013 03

tarte aux quetsches et aux amandes

Une variante de la célèbre amandine, plus légère et délicieusement fruitée grâce aux quetsches. Un excellent dessert du verger.



ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 700 g de quetsches
- 125 g d'amandes en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait
- 160 g de beurre (+ pour le moule)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de sucre glace
- 50 g de sucre en poudre
- 200 g de farine (+ pour le plan et le rouleau)
- 2 pincées de sel

matériel :
tourtière

Facile



Coût



Préparation 55 min

Repos 1 h 30

Cuisson 40 min



1 La pâte

Tamisez 200 g de farine, 2 pincées de sel et 50 g de sucre en poudre dans un saladier. Incorporez 160 g de beurre ramolli en **sablant le mélange entre vos doigts**. Ajoutez 2 jaunes d'œufs. Roulez en boule, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 1 h à température ambiante.



2 Le moulage

Farinez le plan de travail, le rouleau ainsi que vos mains. Étalez la pâte et piquez-la avec une fourchette. Beurrez une tourtière que vous gamerez de pâte. Pincez joliment les bords. Saupoudrez le fond de 25 g d'amandes en poudre. Laissez reposer et se raffermir 30 min au réfrigérateur.



3 La garniture

Rincez 700 g de quetsches sous l'eau froide et épongez-les. Coupez-les en deux, dénoyautez-les puis recoupez chaque moitié en deux. **Disposez les morceaux sur la pâte.** Mélangez 100 g d'amandes en poudre avec 20 cl de crème fraîche épaisse et 40 g de sucre glace. Délayez avec 10 cl de lait.



4 La finition et la cuisson

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). **Versez la crème d'amandes sur la tarte en nappant partiellement les quartiers de quetsches.** Faites cuire 40 à 45 min au four préchauffé. Si vous avez une tourtière aux bords amovibles, ôtez-les en fin de cuisson pour que la pâte soit uniformément dorée.

Pour changer

Les quetsches s'accordent particulièrement bien avec les amandes. Mais vous pouvez aussi utiliser des prunes rouges, des reines-claude ou des nectarines.

L'avis du gourmet

Tendrement complices, l'amande et la quetsche se répondent à merveille dans cette tarte à la pâte délicieusement sablée. Servez avec un maury.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez préparer la pâte dans un bol pétrisseur électrique : dans ce cas, émulsionnez les jaunes avec le sucre et le sel, puis versez la farine.
- Pour plus de goût, laissez quelques noyaux sur les prunes.
- Les blancs d'œufs non utilisés peuvent servir à une meringue.
- Contrôlez les quetsches en les ouvrant : il arrive que certaines soient habitées par de petits vers.

En individuel

Pour un dessert en amoureux, préparez plutôt des tartelettes. La réalisation est la même. Pensez seulement à faire des portions de pâte avant d'étaler chaque disque et à réduire le temps de cuisson.

tarte aux abricots du verger

Une croustillante pâte sucrée, des fruits couchés sur un lit au parfum d'amande, voilà de quoi faire honneur à la saison des abricots !



ingrédients pour 4 personnes

- 800 g d'abricots
- 4 petits macarons secs
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 1 œuf
- 100 g de sucre + 2 cuil. à soupe
- 20 g de sucre glace
- 80 g de beurre (+ pour le moule)

- 175 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 1 pincée de sel

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre
à fond amovible / pinceau / papier
sulfuré / haricots secs

Assez facile



Coût



↳ Préparation 20 min

Repos 2 h 15

☞ Cuisson 30 min



1 La pâte

Coupez 80 g de beurre en petits dés. Préparez une pâte sucrée en mélangeant 175 g de farine, 20 g de sucre glace, les dés de beurre, 1 pincée de sel et 1 jaune d'œuf. Roulez-la en boule et laissez-la reposer 2 h au frais.



3 Le fond de tarte

Faites chauffer votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Égouttez les abricots. À l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Garnissez-en le moule.



5 La garniture

Badigeonnez le fond de tarte de blanc d'œuf. Émiettez 4 macarons, saupoudrez-en le fond de tarte. Déposez les abricots en rond sur la pâte, côté fendu contre le fond, en les faisant légèrement chevaucher.



2 Les fruits

Lavez 800 g d'abricots, essuyez-les, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Mettez-les dans un plat, côté creux au-dessus, saupoudrez-les avec 2 cuil. à soupe de sucre et arrosez-les avec 2 cuil. à soupe de kirsch. Laissez macérer.



4 La cuisson à blanc

Piquez le fond de tarte à la fourchette. Couvrez de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire 8 min au four. Battez légèrement 1 blanc d'œuf à la fourchette. Sortez le fond de tarte du four, enlevez les haricots et le papier.



6 La finition

Posez un abricot bien à plat au centre de la tarte. Saupoudrez de 100 g de sucre. Remettez au four et faites cuire entre 25 et 30 min. Laissez tiédir la tarte 15 min à température ambiante avant de la démouler sur une grille.

Secrets de fabrication

- Travaillez rapidement la pâte pour qu'elle soit croustillante. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer dans un endroit frais ou dans le tiroir à légumes du réfrigérateur.
- Le blanc d'œuf ne doit pas être monté en neige, il doit simplement être battu jusqu'à l'obtention d'une consistance liquide.
- Laissez sécher le blanc d'œuf sur la pâte avant d'y déposer les miettes de macaron. Le blanc d'œuf est là pour imperméabiliser la pâte et les macarons pour absorber le jus rendu par les abricots.

L'avis du gourmet

Une fois la tarte cuite, ne l'entrez pas au réfrigérateur: elle y perdrait sa saveur et durcirait. Gardez-la simplement à température ambiante. Vous pouvez la servir tiède, nature, ou avec de la crème ou du fromage blanc.

Variante

Vous pouvez remplacer les abricots par des mirabelles. En hiver, confectionnez une tarte avec des abricots au sirop que vous laisserez égoutter longtemps avant utilisation.

tarte à la Bourdaloue

Dans ce grand classique, le parfum des poires est mis en valeur par la crème aux amandes qui couvre le fond de tarte.



ingrédients pour 6 personnes

- 4 poires de 200 g chacune
- 100 g d'amandes en poudre
- 25 g d'amandes effilées
- 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire
- 1/2 citron
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots

- 4 jaunes d'œufs + 1 blanc
- 400 g de sucre en poudre
- 200 g de farine

matériel:

moule à tarte de 26 cm de diamètre /
rouleau à pâtisserie / papier sulfurisé /
haricots secs

Facile

★ ★ ★

Coût

🐷 🐷 🐷

🕒 Préparation 50 min

🕒 Cuisson 45 min



1 Les poires
Faites bouillir 30 cl d'eau avec 200 g de sucre en poudre et le jus de 1/2 citron. Pelez les poires, coupez-les en deux et évidez-les à l'aide d'un couteau économe. Plongez-les dans le sirop en ébullition et laissez-les cuire environ 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. **Laissez-les refroidir dans leur sirop de cuisson.**



3 La crème d'amandes
Coupez 100 g de beurre en dés. Mélangez longuement 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre. Incorporez les dés de beurre, 100 g d'amandes en poudre et 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire. Étalez cette crème sur le fond de tarte froid. **Égouttez soigneusement les poires et rangez-les sur la crème.**

2 Le fond de tarte
Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Beurrez un moule à tarte. Mélangez 200 g de farine et 100 g de beurre en dés. Ajoutez 1 jaune d'œuf et 100 g de sucre. Amalgamez le tout, **étalez la pâte et garnissez-en le moule.** Faites cuire à blanc 15 min au four. Badigeonnez le fond avec 1 blanc d'œuf légèrement battu. Laissez refroidir.



4 Cuisson et finitions
Mettez la tarte dans le four et faites-la cuire 20 min. Laissez-la refroidir. Faites blondir 25 g d'amandes effilées à sec dans une poêle. Faites tiédir 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots avec 2 cuil. à soupe du sirop des poires, passez au tamis, puis **lustrez-en les poires.** Parsemez avec les amandes effilées grillées.

Pour le décor

Déposez les poires en étoile, côté queue tourné vers le centre de la tarte, face arrondie vers vous. Éventuellement, retaillez celle que vous mettrez au centre pour l'arrondir.

L'avis du gourmet

Vous pouvez remplacer les amandes grillées par un mélange de macarons secs écrasés avec le même poids de cassonade dont vous parsèmerez les poires au moment de mettre la tarte au four. À la fin de la cuisson, vous saupoudrerez de sucre glace et ferez caraméliser 2 min sous le gril. Un muscat de Rivesaltes se mariera parfaitement avec la saveur des poires et des amandes.

Secrets de fabrication

- Plongez les poires dans le sirop dès qu'elles sont épluchées pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Vous pouvez parfumer le sirop avec 1/2 gousse de vanille.
- Vérifiez la cuisson des fruits en les piquant avec une aiguille à brider.
- Pour la cuisson à blanc, recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs.

© MAMV Literary Rights International, printed in U.S. Encyclopedia
«Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : Kourals / CEDUS, Dz 677 004-03.

tarte au chocolat à la mousse de clémentine

Une tarte fraîche et fondante à déguster entre amis
après un repas léger en hiver !



ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de clémentines
- 60 g de chocolat
- 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 2 feuilles de gélatine
- 4 œufs
- 75 g de beurre fondu (+ pour les moules)
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche liquide très froide

- 120 g de sucre en poudre
- 90 g de farine

matériel :

moule à tarte de 22 cm de diamètre à bord lisse / moule à tarte de 20 cm de diamètre / bain-marie / aluminium ménager

Expérimenté ★ ★ ★

Coût 🍷 🍷 🍷

Préparation 30 min

Repos 1 h

Cuisson 25 min

Réfrigération 2 h



1 La préparation de la pâte

Préchauffez votre four à 140 °C (th. 4-5). Cassez 2 œufs dans un saladier; ajoutez 70 g de sucre, fouettez au-dessus d'un bain-marie. **Lorsque la pâte est bien mousseuse, ajoutez délicatement 70 g de farine avec une spatule, puis 75 g de beurre fondu et 60 g de chocolat fondu.** Beurrez un moule à tarte.



2 La formation du moule

Versez la pâte dans le moule à tarte à bord lisse bien beurré. Enveloppez un autre moule à tarte ou à manqué de 20 cm de diamètre d'aluminium et beurrez l'extérieur de l'aluminium. **Enfoncez ce moule au centre de la préparation pour la faire remonter le long de la paroi, ce qui formera un fond après la cuisson.**



3 La garniture

Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pressez 700 g de clémentines. Faites chauffer 20 cl de jus à feu doux. Travaillez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre et 20 g de farine. **Versez le jus par-dessus en fouettant constamment.** Faites cuire jusqu'à la pleine ébullition. Ajoutez la gélatine égouttée hors du feu.



4 La finition

Parfumez avec 2 cuil. à soupe de Grand Marnier. Montez 1 blanc d'œuf en neige ferme. Fouettez 3 cuil. à soupe de crème liquide. Mélangez la crème fouettée et le blanc d'œuf à la crème froide. Démoulez le fond de tarte. **Versez-y la mousse de clémentine, lissez la surface** et laissez prendre 2 h au réfrigérateur.

Votre marché

- Choisissez des clémentines juteuses et bien sucrées. Il vous en faudra plus ou moins 700 g selon la quantité de jus qu'elles comportent.
- Achetez de la crème liquide à 30 % de matière grasse stérilisée UHT.

L'avis du gourmet

Accompagnez cette tarte chocolatée mousseuse, au délicat parfum d'agrumes, d'un sainte-croix-du mont ou d'un cadillac.

Secrets de fabrication

- Si vous disposez d'un moule à tarte à fond renvoyé, dit aussi « à fruits frais », utilisez-le; vous vous épargnerez ainsi l'utilisation du deuxième moule.
- Égouttez la gélatine et pressez-la entre vos doigts. Remuez la crème jusqu'à ce que la gélatine ait parfaitement fondu. Ajoutez ensuite le Grand Marnier.
- N'ajoutez la crème fouettée et le blanc en neige que lorsque la crème est bien froide.
- Avant de verser la mousse dans le fond de tarte, laissez-la prendre légèrement au réfrigérateur.

tartelettes aux mendiants caramélisés

Fruits secs grillés, fond de pâte verni au chocolat, caramel au beurre fin...
Des petites tartes à croquer avec gourmandise !



ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de pâte sablée
- 150 g de chocolat noir
- 75 g de noisettes décortiquées
- 75 g d'amandes décortiquées
- 75 g de cerneaux de noix
- 50 g de pignons de pin
- 30 g de beurre

- 200 g de sucre en poudre
- 6 cuil. à soupe d'eau

matériel :

6 moules à tartelettes / papier sulfurisé / légumes secs / bain-marie / casserole à fond épais / poêle antiadhésive

Assez facile

★★★

Coût

👤 👤 👤

🔪 Préparation 45 min

👤 Cuisson 25 min



1 Les fonds de pâte
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sablée au rouleau et garnissez-en 6 moules à tartelettes beurrés. Recouvrez-les de papier sulfurisé et de légumes secs. Faites-les cuire 15 min au four; ôtez ensuite le papier et les légumes et prolongez la cuisson de 10 min. Laissez tiédir sur une grille.

2 Le vernis au chocolat
Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie avec 2 cuil. à soupe d'eau. Lorsque le chocolat s'est ramolli, remuez à la cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse. Versez-la dans les moules. À l'aide d'un pinceau, vernissez soigneusement l'intérieur des fonds de pâte. Laissez-les sécher sur une grille.



3 Les fruits secs
Versez 75 g de noisettes décortiquées, 75 g d'amandes décortiquées, 75 g de cerneaux de noix et 50 g de pignons de pin dans une poêle antiadhésive très chaude. Faites-les dorer 5 min en remuant constamment. Laissez-les tiédir, puis disposez-les sur les fonds de pâte en les répartissant équitablement.

4 La finition au caramel
Mélangez 200 g de sucre en poudre et 4 cuil. à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Faites cuire sur feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Hors du feu, ajoutez 30 g de beurre en parcelles et mélangez. Lorsque le beurre est fondu, versez le caramel sur les fruits secs. Dégustez ces tartelettes tièdes ou froides.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez remplacer le papier sulfurisé et les légumes secs par de l'aluminium ménager et des billes de cuisson, l'important étant de lester la pâte pour qu'elle puisse cuire à blanc correctement.
- Respectez bien les temps de refroidissement: après avoir verni les fonds de pâte, attendez que le nappage au chocolat soit pris. Et avant d'ajouter les fruits secs dorés à la poêle, veillez à ce que ceux-ci soient tièdes pour que le chocolat ne fonde pas.
- En revanche, dès que le caramel est prêt, versez-le sur les tartelettes, sans chercher à recouvrir entièrement les fruits.

L'avis du gourmet

Ces tartelettes riches en fruits secs sont reconstituantes à l'heure du thé ou du goûter! Si vous appréciez les contrastes, liez le caramel avec du beurre demi-sel.

Pour changer

Vous pouvez garnir les tartelettes avec d'autres fruits secs non salés: noix de pécan, noix de cajou, amandes mondées et même... cacahuètes!

tartelettes au chocolat

De délicieuses tartelettes emplies d'une onctueuse crème au chocolat, que les enfants pourront décorer à loisir.



ingrédients pour 8 tartelettes

- 2 rouleaux de pâte brisée de 225 g
- 150 g de chocolat au lait
- 3 œufs
- 20 g de beurre pour les moules
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre en poudre

- kumquats et écorce d'orange confits (décor)

matériel :

8 moules à tartelettes d'environ 10 cm de diamètre / papier sulfurisé / haricots secs / fouet à main / bain-marie

Facile

★ ★ ★

Coût

💬 💬 💬

🕒 Préparation 30 min

👉 Cuisson 35 min



1 Préparation des fonds de tartelettes
Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Enduisez avec 20 g de beurre 8 moules à tartelettes. Étalez 2 rouleaux de pâte brisée sur le plan de travail et découpez 8 disques légèrement plus grands que les moules, à l'aide d'une soucoupe. **Garnissez chaque moule d'un disque de pâte**, en insistant dans les cannelures.

2 Cuisson des fonds de tartelettes
Piquez régulièrement les fonds des tartelettes avec une fourchette. Couvrez-les de papier sulfurisé et de haricots secs. Mettez au four et faites cuire pendant 15 min. Cassez 150 g de chocolat au lait en morceaux. Mettez-les dans une jatte supportant la chaleur et faites-les fondre au bain-marie.



3 La garniture
Lissez le chocolat fondu avec une cuillère en bois. Ajoutez 50 g de sucre. Battez 3 œufs en omelette dans un saladier. Incorporez 20 cl de crème liquide. **Battez énergiquement à l'aide d'un fouet à main.** Mélangez avec le chocolat fondu. Retirez le papier et les haricots des fonds de tartelettes.

4 Les finitions
Avec une cuillère à soupe, **emplissez les fonds de tartelettes de crème au chocolat.** Remettez les tartelettes au four et laissez-les cuire 20 min. Démoulez les tartelettes dès la sortie du four et posez-les sur une grille. Décorez à votre gré de kumquats confits et d'écorce d'orange confite.

Pour les enfants

Les enfants seront ravis de créer leur propre décor en formant des motifs avec des vermicelles et des petits bonbons multicolores en chocolat, ou encore des pralines roses.

L'avis du gourmet

Ces tartelettes sont parfaites pour un goûter d'enfants, mais il n'y a pas que les enfants qui en raffolent... Prévoyez de l'eau bien fraîche, gazeuse ou non : c'est la seule boisson qui se marie bien avec un dessert au chocolat, hormis le thé ou le café (pour les adultes).

Secrets de fabrication

- Si vous utilisez de la pâte surgelée, pensez à la sortir à l'avance du congélateur.
- Ne remuez pas le chocolat avant qu'il ne soit complètement fondu.
- Veillez à ne pas faire de coulure sur le bord de la pâte lorsque vous emplissez les fonds de tartelettes de crème au chocolat.

Pour changer

- Remplacez 10 g de sucre par 1 sachet de sucre vanillé.
- Mélangez chocolat au lait et chocolat noir.
- Utilisez de la pâte sablée au lieu de la pâte brisée.

tarte au citron

Grâce à sa texture, sa couleur et, bien sûr, son inégalable saveur, la tarte au citron figure dans le peloton de tête du hit-parade des desserts.



ingrédients pour 4 personnes

- 2 citrons
- 3 œufs + 1 jaune
- 150 g de beurre + 10 g pour le moule
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de farine + 2 cuil. à soupe pour le plan de travail
- 1 pincée de sel

matériel:

râpe à zeste / moule à tarte de 24 cm de diamètre / rouleau à pâtisserie / papier sulfurisé / haricots secs / film alimentaire

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Repos 45 min

Cuisson 30 min



1 La pâte

Coupez 75 g de beurre en dés. Mélangez 150 g de farine, 50 g de sucre en poudre et les dés de beurre avec les doigts pour obtenir un mélange sableux. Disposez en couronne, **mettez au centre 1 jaune d'œuf**, 1 pincée de sel et 1 cuil. à soupe d'eau. Mélangez, roulez la pâte en boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez environ 30 min au réfrigérateur.



3 Le fond de tarte

Beurrez un moule à tarte de 24 cm. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie et **garnissez-en le moule, en insistant au niveau du rebord et des cannelures**. Piquez la pâte de quelques coups de fourchette. Laissez 15 min au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C, th. 7.



2 La garniture

Faites à peine fondre 75 g de beurre. Cassez 3 œufs dans une jatte. Ajoutez 150 g de sucre en poudre et travaillez avec une cuillère en bois pour que le mélange blanchisse. Brossez 2 citrons sous l'eau tiède, essuyez-les et **râpez finement le zeste au-dessus de la jatte**. Pressez-les et ajoutez leur jus. Mélangez, incorporez le beurre.



4 La cuisson

Couvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Glissez le moule dans le four et laissez cuire 6 min. Ôtez les haricots et le papier: **Versez la crème au citron sur la pâte**. Remettez au four et laissez cuire 25 min, jusqu'à ce que la crème soit prise. Laissez refroidir la tarte avant de la démouler.

Pour le décor

Pelez 1 citron à vif (en entamant la chair), détachez les quartiers, déposez-les en rosace au centre de la tarte, saupoudrez-les de sucre et faites-les dorer rapidement sous le gril.

L'avis du gourmet

L'acidité du citron compensée par le sucre, l'onctuosité du beurre mêlée au riche parfum du fruit, font de cette tarte au citron un dessert de toutes les saisons. À savourer avec un montlouis ou un vouvray.

Secrets de fabrication

- Le beurre doit être très froid pour que la pâte soit bien sablée. Pour avoir une pâte de qualité, il faut aller vite et ne pas pétrir longuement.
- Difficile à étaler, la boule de pâte peut être posée au centre du moule et étalée peu à peu avec la paume de la main.
- Formez le rebord avec les doigts. Laissez le moule garni 15 min au réfrigérateur avant la cuisson pour que la pâte ne se rétracte pas.

Votre marché

Choisissez de gros citrons bien juteux, si possible non traités avant la récolte.

tarte chocolat et coco

Sous une couverture de chocolat se cache l'onctuosité d'une crème à la noix de coco! Découvrez l'harmonie du blanc et du noir!



ingrédients pour 4 personnes

- 75 g de chocolat noir
- 75 g de noix de coco sèche râpée
- 1 cuil. à soupe de rhum
- 2 petits blancs d'œufs
- 145 g de beurre (+ pour le moule)
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 75 g de sucre en poudre

- 150 g de farine
- 2 pincées de sel

matériel:

moule à tarte de 22 cm de diamètre /
papier sulfurisé / haricots secs /
batteur électrique

Facile

★ ★ ★

Coût

👤 👤 👤

⏱ Préparation 30 min

👤 Cuisson 45 min

Repos 1 h 30



1 La préparation de la pâte
Mélangez rapidement 150 g de farine avec 1 pincée de sel et 75 g de beurre en dés. Ajoutez 1 ou 2 cuil. à soupe d'eau glacée. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.



2 Le fond de pâte
Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond à la fourchette. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7).



3 La cuisson à blanc
Couvrez le fond de pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire pendant 10 min. Ôtez les haricots et le papier; remettez le moule au four et laissez cuire 5 min pour que la pâte blondisse.



4 La garniture
Faites fondre 50 g de beurre à feu très doux. Hors du feu, ajoutez 75 g de sucre, 75 g de noix de coco râpée et 1 cuil. à soupe de rhum. Mélangez. Montez en neige ferme 2 blancs d'œufs avec 1 pincée de sel.



5 La cuisson de la tarte
Mêlez délicatement les blancs d'œufs avec la préparation à la noix de coco. Versez cette garniture sur le fond de pâte. Égalisez la surface le mieux possible. Remettez le moule au four et laissez cuire de 25 à 30 min.



6 Le glaçage
Cassez 75 g de chocolat en morceaux. Portez à ébullition 10 cl de crème fraîche. Ajoutez le chocolat hors du feu. Lorsqu'il commence à fondre, incorporez 20 g de beurre. Nappez-en la tarte. Laissez refroidir.

Pour le décor

Garnissez le dessus de votre tarte de copeaux taillés dans du chocolat blanc ou faites des arabesques de chocolat blanc fondu à l'aide d'un cornet de papier.

L'avis du gourmet

Servez cette tarte fraîche mais ne la mettez pas au réfrigérateur. Accompagnez-la d'un verre de vieux rhum.

Secrets de fabrication

- Enveloppez la boule de pâte de film alimentaire pour éviter que le dessus ne se dessèche au froid.
- Il est important de faire reposer la pâte après l'avoir manipulée pour qu'elle ne se déforme pas à la cuisson.
- Faites à peine fondre le beurre pour la garniture.

Votre marché

- Utilisez les blancs de petits œufs de 55 g, bien frais.
- Vérifiez la date limite de consommation si vous achetez de la noix de coco en sachet scellé. Conservez le reste dans le tiroir à légumes du réfrigérateur.
- Pour le glaçage, employez de la crème fraîche liquide UHT.

tarte au chocolat et aux poires

Si la délicieuse alliance de la poire et du chocolat n'est plus à découvrir, elle reste à savourer avec cette tarte croustillante.



ingrédients pour 6 personnes

- 3 poires
- 200 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de beurre (+ pour le moule)
- 200 g de farine
- 50 g de sucre en poudre + 2 cuil. à café
- 1 pincée de sel

matériel:

film alimentaire / moule à tarte

Assez facile

★★★

Coût

🧠 🍷 🍷

🕒 Préparation 40 min

Repos 1 h 15

👉 Cuisson 45 min



1 La pâte

Coupez 100 g de beurre en petits morceaux. Versez 200 g de farine dans une jatte, ajoutez le beurre et **travaillez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse**. Ajoutez 1 pincée de sel et 2-3 cuil. à soupe d'eau. Roulez la pâte en boule, enveloppez-la d'un film et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

2 Le chocolat

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte avec 15 g de beurre. Étalez la pâte et garnissez-en le moule. Piquez le fond à la fourchette, laissez reposer 15 min au frais. Cassez 200 g de chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie avec 3 cuil. à soupe d'eau, mélangez, **puis étalez-le sur la pâte**.



3 La garniture

Pelez 3 poires, coupez-les en deux, retirez le cœur. **Taillez chaque demi-fruit en éventail**, en laissant les lamelles attachées du côté de la queue. Déposez-les sur le chocolat, côté pointu au centre. Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre et 15 cl de crème liquide. Répartissez doucement le mélange sur la tarte.

4 La cuisson

Mettez le moule dans le four et laissez cuire pendant 30 min. Sortez alors la tarte du four, **saupoudrez-la avec 2 cuil. à café de sucre**. Remettez la tarte dans le four et faites cuire pendant encore 15 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien caramélisé. Laissez tiédir avant de démouler. Dégustez tiède ou froid.

Pour le décor

Rincez et épongez de grandes feuilles de menthe, plongez-les dans du chocolat fondu, laissez-les sécher bien à plat sur une grille, puis disposez-les au centre de la tarte, en alternant éventuellement avec des feuilles de menthe fraîches.

Secrets de fabrication

- Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes en programmant 2 min pour 600 watts. Remuez dès la sortie du four.
- Si vous utilisez un moule à bord cannelé, beurrez soigneusement les cannelures pour que la tarte se démoule aisément.

L'avis du gourmet

Parfumez le chocolat fondu avec 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire (williamine). Savourez en même temps un vin blanc liquoreux : loupjac, sainte-croix-du-mont, jurançon, ou encore un petit verre d'eau-de-vie de poire.

Votre marché

Choisissez de belles poires mûres à point, de variétés différentes : william, comice ou conférence. Hors saison, utilisez des fruits au sirop bien égouttés.